

Cocktail de poche

Huître Boudeuse, chou pointu, gel de pamplemousse au cerfeuil.

Artichaut calico, feuilles de navet pilées au raifort.

Marinière de coques en saupiquet.

Maquereau Yosuke.

Anchois cantabrique, aubergine Stiletto.

Gelée d'olive noire de Nyons.

Merlan brillant Club des Cent, trévisse et pousses d'épinard aux encornets.

Gâteau de blette iodé, champignons rosés.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

115 € Menu avec un verre de vin, eau et café

75 € Carafe de champagne brut (50 cl)

90 € Prix net
(boissons non-incluses)